

# RESTAURANT LE PATIO

Service de 19h à 21h

## NOS COCKTAILS COUP DE CŒUR 12€

### Pur Planteur

Fruits exotiques, rhum, sucre de canne, épices

### Mojito

Citron vert, menthe fraîche, rhum, sucre de canne et eau gazeuse

### Spritz

Prosecco, apéritif, eau gazeuse

### Gin Fizz

Gin, citron, sucre de canne, eau gazeuse

### Tequila Sunrise

Téquila, jus d'orange, grenadine

### Cocktail Champenois

Champagne, citron, sucre de canne

### Margarita

Téquila, jus de citron, triple sec

### Le Classique Americano

Martini rouge, Campari, gin, eau gazeuse

### Whisky 4cl

Red Label	8.00€
Jack Daniel's	10.00€
Single Barrel	12.00€
Nikka	12.00€
Chivas 18ans	15.00€
Glenfiddish 18ans	16.00€

### Cognac 4cl

Saint Mérac VSOP	8.00€
Hennessy	14.00€

### Armagnac 4cl

Samalens	8.00€
Delaître 10ans	14.00€

### Rhum 4cl

Bacardi	8.00€
Saint-James	12.00€
Diplomatico	14.00€
Zacapa	15.00€

### Gin 4cl

Gibson	8.00€
Bombay	10.00€
Hendrik's	12.00€

### Vodka 4cl

Smirnoff	8.00€
Absolut	10.00€
Belvedere	14.00€

Kir vin blanc	12cl.	9.50€
Kir royal	10cl.	12.00€
Malibu, Soho, Get27, Bailey's, Campari, Amaretto	4cl.	8.00€
Pastis, Ricard, Martini, Calvados, Tequila, Porto,	4cl.	8.00€
Poire, Mirabelle, Limoncello, Marc de Provence...	4cl.	8.00€

# CARTE DES BOISSONS

Verre de vin, Château Saint-Martin, Cru Classé 14cl. 8.00€

## Blanc

Château Saint Martin Grand Cru	2022	75cl.	32.00€
Château Minuty Prestige	2022	75cl.	39.00€
Château Sainte Marguerite	2022	75cl.	42.00€
Bourgogne Chablis les Manants	2020	75cl.	39.00€
Sancerre cuvée L'enjoué	2020	75cl.	42.00€
Pouilly-Fumé Domaine de la Forge	2021	75cl.	44.00€

## Rosé

Château Saint Martin Grand Cru	2022	75cl.	32.00€
Château Minuty Prestige	2022	75cl.	39.00€
Château Sainte Marguerite	2022	75cl.	42.00€

## Rouge

Château Saint Martin Grand Cru	2021	75cl.	32.00€
Château Minuty Prestige	2021	75cl.	39.00€
Château Sainte Marguerite	2021	75cl.	42.00€
Bourgogne Pinot Noir	2019	75cl.	36.00€
Saint-Emilion Les Boiseries	2018	75cl.	42.00€
Mouton Cadet Baron Rothschild	2018	75cl.	42.00€

## Champagnes

Coupe de Champagne (Antoine Damont)		10cl.	10.00€
Champagne Brut Grande réserve A.Rotshchild		75cl.	70.00€
Champagne Rosé Brut Pierre Mignon		75cl.	75.00€
Champagne Ruinart		75cl.	120.00€

## Eaux Minérales, jus de fruit et Sodas

Sodas (Coca-Cola, Coca-cola zéro, Orangina, Schweppes agrume, Ice-tea, Perrier)		33cl.	4.50€
Sirops à l'eau (Grenadine, Pêche, Fraise, Citron, Menthe, Violette, Orgeat)		33cl.	2.50€
Cocktail de fruit		50cl.	8.00€
Jus de fruits Alain Millat (Orange, Passion, Mangue, Pomme Cox, Tomate, Fraise, Abricot)		33cl.	6.50€
Evian, San Pellegrino	50cl. 5.50€	100cl.	6.50€

## Boissons chaudes

De chez Nespresso : Espresso, Décaféiné, Lungo Forte			3.80€
Cappuccino, Café au Lait, Chocolat Chaud, Thé et Infusion			5.50€

## Bières

1664/ Leffe/ Heineken/hoegaarden blanche		33cl	5.80€
Despérados/Chimey bleu (brune)		33cl.	6.50€

# La rhumerie



## Père Labat 8 ans

25€

**Nez :** Epicé et fruité avec des notes de poivre noir, girofle et badiane se marient à des parfums de canne à sucre, chocolat et mangue..

**Bouche :** Notes de mangue et ananas accompagnées de touches de pivoine, lys et jasmin avec une pointe de moutarde, poivre noir et cacao



## Zacapa Centenario XO

25€

**Nez :** Chaud, complexe et équilibré, avec des fruits secs, des notes de cacao, de bois amère.

**Bouche :** Lisse en bouche, rond, chaud, notes d'amande et de vanille.



## Santa Teresa 1796

22€

**Nez:** Complexe et équilibré, il est marqué par des arômes fruités et des notes de miel, de noix et de tabac

**Bouche:** Ronde et mature, elle offre une large palette aromatique de parfums de miel, de noix de coco, de chêne, de chocolat, de café et de banane séchée



## Plantation XO

22€

**Nez :** Premier nez floral et fruité, puis il libère des notes de vanille, de cacao et de chocolat au lait.

**Bouche :** Les délicieuses notes boisées et de mangue témoignent de son âge avancé, résultat d'une longue maturation en fûts de chêne français.



## La Favorite cœur de rum

18€

**Nez :** On identifie les fruits tropicaux, les fruits jaunes et agrumes. Dans un second temps des notes de canne fraîche et de sous bois.

**Bouche :** Notes de canne fraîche, de sous-bois avec une fine touche mentholée.



## Berry Bro's & Rudd Jamaica rum

18€

**Nez :** Notes de fruits confits, il offre un profil doux et épicé.

**Bouche :** Intense et phénolique on distingue une légère pointe de poivre noir et de clou de girofle.



## The Original Bumbu

18€

**Nez :** Notes de fruits tropicaux, vanillées, de banane, café, cannelle, et légèrement floral.

**Bouche :** Sucrée, épicée, arômes de banane et de vanille, légères notes de cannelle, d'anis, de noix grillées, et de zeste d'orange. sucrée et



## Zacapa 23

18€

**Nez :** D'une grande douceur avec des arômes de caramel, de vanille, de cacao et de chêne fumé.

**Bouche :** Généreux et corsé, notes délicates de miel, de caramel, de café, de vanille et d'épices remarquablement équilibrées.



## Don Papa Baroko

12€

**Nez :** Ouvert et fruité de fruits frais (de pamplemousse, de poires blanches, notes de sucre d'orge) et de vanille

**Bouche :** Bon équilibre avec un coté chaleureux, de la fraîcheur, zestes de citron



## Diplomatico Reserva Exclusiva

12€

**Nez :** On est sur la douceur. Le caramel et la vanille l'emportent haut la main. Un léger arôme de cannelle vient s'ajouter au duo de tête.

**Bouche :** Arômes de caramel et de vanille dominant. Petite note de poivre.